

**АДМИНИСТРАЦИЯ ЛОВОЗЕРСКОГО РАЙОНА
ОТДЕЛ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

П Р И К А З

от 12 мая 2023 года

№ 156

**О проведении муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая-2023»**

На основании приказа Министерства образования и науки Мурманской области № 728 от 18.04.2023 «О проведении регионального этапа «Лучшая школьная столовая – 2023», в целях оценки существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективности, уровня профессионализма работников школьных столовых Ловозерского района,

п р и к а з ы в а ю:

1. Провести муниципальный этап конкурса «Лучшая школьная столовая-2023» (далее – Конкурс) в период с 15 мая до 19 мая 2023 года в заочном формате.

2. Утвердить положение «О проведении муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая-2023».

3. Руководителям общеобразовательных организаций Ловозерского района (Достанко М.А., Куроптева Н.И., Артиева Ю.П.) обеспечить участие в Конкурсе.

4. Назначить муниципальным координатором муниципального этапа Конкурса ведущего специалиста отдела по образованию администрации Ловозерского района Непокорову М.А.

5. Ведущему специалисту отдела по образованию администрации Ловозерского района Непокоровой М.А.:

5.1 Обеспечить организацию и координацию проведения муниципального этапа Конкурса;

5.2 Сформировать состав жюри;

5.3 Обеспечить направление материалов победителей на участие в региональном этапе Конкурса в срок до 24.05.2023 в ГАУДПО МО «ИРО»;

5.4 Обеспечить направление информации о победителях в муниципальном этапе Конкурса в Министерство образования и науки Мурманской области в срок до 31.05.2023.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ведущего специалиста отдела по образованию администрации Ловозерского района Непокорову М.А.

И.о. начальника отдела по образованию
Ловозерского района



В.В. Никонова

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (далее – Положение, Конкурс) определяет сроки проведения и формат Конкурса.

1.2 Организатором Конкурса является Отдел по образованию администрации Ловозерского района.

1.3 Конкурс проводится в целях оценки существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективности, уровня профессионализма работников школьных столовых Ловозерского района.

1.4 Конкурс проводится в период с 15 мая до 19 мая 2023 года.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1 Конкурс проводится в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2 Основными задачами Фестиваля являются:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном уровне;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирования культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;
- внедрение новых технологий для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания;
- повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

2.3 Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Лучшая столовая городской школы – 2023»;
- «Лучшая столовая сельской школы – 2023»;
- «Лучший повар школьного питания – 2023».

3. Участники Конкурса

3.1 В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных образовательных организаций, столовые образовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы). В проведении профессионального (практического) конкурса участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

3.2 В номинации «Лучший повар школьного питания – 2023» участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания.

3.3 Для участия в Конкурсе муниципальные органы, осуществляющие управление в сфере образования, направляют документы в адрес ГАУДПО МО «ИРО» (183035, г. Мурманск, ул. Инженерная, д. 2А, ГАУДПО МО «ИРО» email: iro51@iro51.ru, конкурс «Лучшая школьная столовая – 2023») в электронном виде в соответствии с номинацией конкурса.

3.4 Участники номинаций «Лучшая столовая городской школы – 2023» и «Лучшая столовая сельской школы – 2023» направляют следующие документы в электронном виде:

- представление на участника Конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» в формате *.pdf;

- информационная карта участника муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (Приложение №2);

- видеоролик «Тематический стол» в формате *.mp4, *.avi, *.mov;

- видеоролик «Практический тур» в формате *.mp4, *.avi, *.mov.

3.5 Прием материалов в электронном виде осуществляется по 24 мая 2023 года (включительно) по электронной почте iro51@iro51.ru с пометкой «Лучшая школьная столовая – 2023».

3.6 Не подлежат рассмотрению материалы, подготовленные с нарушением требований к их оформлению, а так же поступившие с нарушением сроков.

3.7 Материалы, представленные на Конкурс, не возвращаются.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1 Конкурс проводится с 15 мая по 19 мая 2023 года в заочном формате.

4.2 утвержденные Технологические карты (ТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);

- фотографии (блюдов, пищеблоков и обеденных залов); конкурсные информационные материалы («Портфолио») в соответствии с Приложением №5.

4.3 Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

4.4 По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей.

Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются.

4.5 Конкурсное испытание «Портфолио».

Конкурсная комиссия оценивает конкурсные материалы (обеденный рацион питания, состоящий из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов).

5. Конкурсная комиссия

5.1 Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

5.2 Основными функциями конкурсной комиссии являются:

- оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- определение победителей Конкурса.

Конкурсная комиссия принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

6. Критерии оценки

6.1 Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

6.2 Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

6.3 Критерии оценки технологической карты:

- доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
- включение в рацион блюда соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

6.4 Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид каждого комплексного обеда;
- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;
- внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

6.5 Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- вкусовые характеристики;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

7. Подведение итогов Конкурса

Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов. Звание «Лучшая столовая школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации. Звание «Лучший повар школьной столовой» получают участники Конкурса, занявшие I место. Победители выдвигаются на региональный этап.

8. Состав конкурсной комиссии

Председатель: Фатина Анна Владимировна	начальник отдела по образованию администрации Ловозерского района
Секретарь комиссии: Непокорова Маргарита Анатольевна	ведущий специалист по организации отдыха и оздоровления несовершеннолетних и организации детского питания
Члены комиссии: Никонова Валентина Валентиновна	заместитель начальника отдела по образованию администрации Ловозерского района
Сидоренкова Таисия Алексеевна	ведущий специалист по вопросам дополнительного образования и воспитательной работе
Карманова Алёна Павловна	ведущий специалист по учебно- методической работе

9. Структура и содержание «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:
 - документы и фотоматериалы двух полных обедов (для детей младшего (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет), состоящих из холодного блюда или закуски, первые блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;
 - пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4. Шрифт – Times New Roman. 14 пт, интервал – 1);
 - технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт)- калорийность блюд и норма отступа должны соответствовать возрастной категории потребителя;
 - фотоматериалы: каждого блюда отдельно.
Каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой; дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).
2. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов (не более 6 отзывов. 1/3 страницы формата А4. шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал -1).
3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).
4. Фотографии школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая коллектива пищеблока, оформление буфета и т.п., всего не более 5 фото).
5. Информационная карта

10. Требования к фотографиям

Общие требования:

- формат файла: JPG., JPEG.
- разрешение изображения 200-300 dpi.
- не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, засвеченные, затемнённые.

Блюда:

- фон – однотонный;
- не менее 2-х фотографий на 1 блюдо, в кадре не должны присутствовать посторонние предметы.